

Temps de cuisson : 0 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 2



Plateau houmous et feta

Ingrédients :

- 1 tasse d'[houmous maison](#)
- 1 concombre libanais, coupé en rondelles
- 1 petite tomate, coupée en petits dés
- ½ avocat, coupé en petits dés
- ¼ tasse de feta, émietté
- 1 tranche d'oignon rouge, coupée finement
- Quelques olives noires entières
- Quelques feuilles de menthe, hachées grossièrement
- Le zeste d'un citron
- Filet d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Croustilles de tortilla maison, [croustilles de pita](#) ou de pain naan

Marche à suivre :

1. Déposer l'houmous sur une planchette.
2. Déposer les concombres, les tomates, l'avocat, la feta, les morceaux d'oignon rouge et les olives noires sur l'houmous.
3. Saler et poivrer au goût.
4. Parsemer de la menthe, du zeste de citron et d'un filet d'huile.
5. Déguster avec des croustilles de tortilla maison, [croustilles de pita](#) ou de pain naan.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/07/plateau-dhoumous-et-feta.html>